

IV PRZYKŁAD PRZYJĘCIA OKOŁOCZNOŚCIOWEGO



U OCHMANÓW

RESTAURACJA & DOM BANKIETOWY

OD 1997

ZUPA

- Zupa krem cytrynowa lub sezonowo krem z dyni

DANIE GŁÓWNE

- Rolada z indyka faszerowana grillowaną gruszką i gorgonzolą z sosem serowym, ziemniaki pieczone, świeże sałaty z winegret
- Dla dzieci bitki wieprzowe, kluski śląskie, buraczki zasmażane

III DANIE GORĄCE

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą lub flaki

DESER PO OBIEDZIE

- Lodowy deser Semi Fredo z migdałami

PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- Śledź z suszonymi pomidorami
- Półmiski wędlin i mięs pieczonych
- Roladki z łososia z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Jajka faszerowane z kawiozem

SAŁATKI

- Sałatka grecka
- Sałatka meksykańska z kurczakiem
- Sałatka z owocami morza

DODATKI

- Pieczywo mieszane
- Masło

DESERY

- Ciasto różnej rodzaje
- Owoce

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Napoje zimne (woda, soki) bez ograniczeń
- Napoje gorące (kawa, herbata) bez ograniczeń

KOSZT 140ZŁ/OSOBA

- Napoje gazowane wg spożycia
- Alkohol wg spożycia
- Dzieci do lat 10-50% ceny

Dodatkowo do rachunku doliczamy serwis 5%

Kontakt: Restauracja i Dom Bankietowy u Ochmanów Aleje Jerozolimskie 260

Tel: (022) 723 93 11, 606 253 200 – Małgorzata Ochman

SERDECZNIE ZAPRASZAMY